



## JAGODNA TORTA S SKUTO

### PIŠKOTNO TESTO

- 125 g polnozrnatih piškotov
- 60 g masla

### KREMA

- 500 g pasirane skute
- 125 g polnomastnega jogurta
- 100 g sladkorja
- 12 g želatine v prahu
- naribana lupinica neškropljene limone

### OBLOGA

- 500 g jagod
- rjavi sladkor po želji
- lističi melise za okras
- papir za peko
- tortni model premera 22–24 cm

V kozici na nizkem ognju segrej maslo. Z valjarjem zdrobi piškote in jih zmešaj s stopljenim maslom.



Mešanico prenesi v tortni model, ki si ga po dnu obložil s papirjem za peko. Poravnaj jo z žlico in dobro pritisni z dlanmi. Model z mešanico prestavi v hladilnik za eno uro.



V skledo daj skuto, jogurt, sladkor in limonovo lupino. Z električnim mešalnikom 5 minut mešaj. dodaj želatino fix v prahu in še premešaj.



Jagode operi, osuši s kuhinjsko brisačo, odstrani jim peclje in jih nareži na rezine. S tremi četrtinami jagod prekrij piškotno testo in jih potresi z nekaj žlicami rjavega sladkorja.



Na jagode razporedi skutno kremo in jo po vrhu poravnaj. Torto prestavi v hladilnik za 3 - 4 ure.



Skutno torto vzemi iz obroča in okrasí s preostalimi jagodami in lističi melise. Razreži jo in postreži.